

JAMERLATTE



Ficha Técnica

Emisión: 15/05/15
Revisión: 25/07/23
Rev.07



Descripción: Mezcla de texturizantes y estabilizantes con emulsionante a base de suero lácteo para helados.

Composición: Suero de queso en polvo, maltodextrina, aceite de palma en polvo, almidón de mandioca, emulsionante: INS 471

Uso previsto: Puede utilizarse en fabricadoras continuas o discontinuas. Uso industrial y artesanal. Reemplazante sustituto de leche en polvo o sólidos lácteos para la elaboración de helados. Apto para personas y/o niños que no tengan alergia o sensibilidad a la proteína de la leche.

Indicaciones de Uso:

Se sugiere una sustitución de los sólidos lácteos en la receta de helado desde 50% al 70%.

No es necesario rebalancear los sólidos grasos de la receta debido al comportamiento de “fat mimetics” de las fibras solubles. Sin embargo la decisión depende de cada cliente.

JAMERLATTE también puede utilizarse como sustituto total (100%) de los sólidos lácteos. Para lograr este objetivo es necesario evaluar y balancear la receta de helado.

Se agrega en la operación de cocinado con el resto de los componentes sólidos.

Beneficios:

- Posee una composición equilibrada de polímeros de carbohidratos, fibras y proteínas que le proporcionan excelentes propiedades tensoactivas, estabilizantes y texturizantes.
- La mezcla de azúcares y fibras solubles, que por sus altos valores de calores de disolución, favorecen y potencian la percepción de los aromas y sabores naturales.
- Permite realizar un correcto balance de las recetas de helados optimizando el resto de ingredientes (por ejemplo: otras fuentes de proteínas, estabilizantes y emulsionantes) dado que presenta un comportamiento y funcionalidad ideales. Tiene un componente de sólidos no grasos adecuado para un rendimiento óptimo y una excelente relación precio/calidad.
- Acción sinérgica con otros sistemas emulsionantes, permite disminuir sus dosis y lograr importantes ahorros en el costo de las materias primas.
- Mejora la estructura y estabilidad del helado dando resistencia al derretimiento y sensación más suave al paladar.
- Estabiliza la fase aire del helado evitando el colapso y el aumento del peso específico de la crema helada.
- Disminuye la cristalización del helado en periodos prolongados de almacenamiento en cámara, asegurando la cremosidad y suavidad del mismo.
- No deja residuos adheridos en paredes y fondo de tanques.
- Puede utilizarse tanto en fabricadoras continuas como discontinuas

Controles generales de calidad e inocuidad:

Controles con cada ingreso de materia prima e insumos y sus respectivas especificaciones.

R.N.E: 04003778
RNPA: 04050958

www.indual.com.ar
info@indual.com.ar

JAMERLATTE



Ficha Técnica

Emisión: 15/05/15
Revisión: 25/07/23
Rev.07



La documentación y registros de control de los procesos productivos son archivados por el período de vencimiento del producto final, como así también las contra muestras de cada producto elaborado.

Existencia de un sistema de trazabilidad que permite el rápido recall en caso de inconvenientes. Auditorías de inocuidad por ente tercerizado certificado y análisis microbiológicos periódico, realizados por laboratorio tercerizado y aprobados a nivel Nacional.

Planes de capacitación en cuestiones de higiene y manipulación de alimentos.

Vencimiento: 18 meses

Almacenamiento: Mantener bien cerrado en lugar fresco, seco y al resguardo de la luz.

Marco legal: Artículo del CAA 1075, 1391, 1395, 1395 bis, 235 7º

Origen: Argentina

Alérgenos: DERIVADOS DE LECHE

| Análisis Microbiológicos | |
|---|--|
| Mohos y levaduras | Menor a 50 UFC/g |
| Aerobios totales | Menor a 50000 UFC/g |
| Coliformes Totales | Menor a 10 UFC/g |
| Coliformes Fecales | Menor a 1 UFC/g |
| Staphylococcus Aureus | Menor a 10 UFC/g |
| Salmonella | Ausencia en 25g |
| Bacillus Cereus | Menor a 100 UFC/g |
| Parámetros Físico-Químicos y organolépticos | |
| Color y Textura | Polvo blanco crema, corredizo sin grumos |
| Humedad | Máx. 5 % |
| Materia Grasa | Mín. 5.5% |
| Proteínas | Mín. 7% |
| Lactosa | Máx. 35% |
| Sales minerales 500/550°C | Máx. 7 % |
| Humedad | Máx. 5% |
| Solubilidad óptima | 60°C |

Descripción de envases y presentaciones:

| Presentación | Material |
|--------------|--|
| Bolsa x 5 kg | Bolsas Papel Kraft 2 Pliegos con interior de Polietileno |
| Caja x 25 kg | Caja de cartón corrugado con Bolsa interna de polietileno de alta densidad |

R.N.E: 04003778
RNPA: 04050958

www.indual.com.ar
info@indual.com.ar